



~ FIRST ~

Miso Soup味噌汁、わかめ、豆腐、ねぎ
11**Baby Beet Salad**ベビービーツのサラダ、ゴートチーズ、
ナロファームの採れたて野菜、ビーツピューレ
17**Chicken and Pork Potstickers**BLTギョウザ、ほうれん草、ポン酢
12**Charred Octopus タコのグリル**カフクコーン、マルコナアーモンド・グレモラータ、紫ほうれん草
21**Oysters**生牡蠣、
わさびカクテルソース、ミニョネット
28**Shrimp Cocktail**シュリンプカクテル、カクテルソース
22**Tuna Poke**マグロのポケ、オゴ、クリスピーライス
16**Steamed Edamame**枝豆、赤唐辛子、ゴマ、醤油、
8

~ SALADS ~

Grilled Kauai Shrimp Saladカウアイ産シュリンプサラダ、ナロファームの採れたて野菜、
黒トリュフ風味のドレッシング
28**Roasted Chicken Salad**地鶏のサラダ、ハワイ産トマト、アボカド、
ハニーマスタードドレッシング
28**Maui Baby Romaine Caesar Salad**マウイ産ロメインレタスのシーザーサラダ、自家製クルトン、
(追加で地鶏胸肉のグリル又はカウアイ産シュリンプがごございます)
14 / 25 / 28**Burrata Salad**ハワイ産トマト、ブラタチーズ、アルグラ、バシルオイル
16**Big Island Heart of Palm Salad**ハワイ島産ヤシの芽、ビブレタス、マリズガーデンマトのビネグレット、
パセリ
20**sides****Molokai Sweet Potato 10**

モロカイスイートポテトゴートチーズのグラタン

Chinese Broccoli 10

スパイ醤油風味

White / Brown Rice 8

白米 / 玄米

Sweet Potato Fries 8

スイートポテトフライ

Fries 8

ガーリック、パセリ、パルメザンチーズ風味

BLT マーケットでは、
有機栽培と環境保護に取り組む
地元農家と協力の下
旬の素材をご提供するとともに
環境にやさしい努力を尽くしております。

~ SANDWICHES ~

Bacon and Cheddar Pressed Sandwichベーコンとチェダーチーズのパニーニ風サンドイッチ、サワードー、トマトチャツネ
26**Market Burger**マーケットバーガー、チェダーチーズ、トリュフのアイオリ、
ポテトフライ
24**Grilled Chicken Club**地鶏肉のクラブサンドイッチ、ベーコン、アボカド、
チポトレ風味のアイオリ、ポテトフライ
23**“BLT”**BLTサンドイッチ、ベーコン、ガーデンレタス、ハマクア産トマト、
キューピーマヨネーズ、ポテトフライ
21

~ ENTREES ~

Grilled Tuna Nicoise マグロのグリル・ニソワー仕立てバターレタス、ハワイ産アスパラガス、ゆで卵、マスタードビネグレット
28**Kualoa Ranch Prawns Risotto**リゾット、クアロアランチ産の海老、ハーブクラスト
32**“Fish and Chips”**フィッシュ・アンド・チップス、モンション(シマガツオ)のロースト・ダ
ナダル風味、えんどう豆のピューレ、タピオカクラッカー、キャビアソ
ース
38**Steak and Frites**モロカイ島産ストリップロインステーキ、チミチュリ、グリルドトマト、ガ
ーリックポテトフライ
52**Roasted Jidori Half Chicken 地鶏のロースト**リコタチーズとバジルのスタッフィング、マッシュルーム、ウンチョイ、
ポレンタ
34

EXECUTIVE CHEF Johan Svensson

MARKET
BLT

食べ物に関してアレルギーのある方は、担当サーバー、マネージャーもしくはシェフにお伝えください。
肉類、海鮮類、卵において火の通っていない食材には食中毒のリスクを高める可能性がございます。